

BUSINESSLUNCH
 VOM 20. BIS 24. MAI 2019*



UNSER SPECIAL ZUR BURDA-AUSSTELLUNG „ENSEMBLE“:

SCHOTTISCHES LACHSFILET -AUF DER HAUT GEBRATEN- ROTE BETE GEMÜSE / KARTOFFELRÖSTI / SOUR CREAM	16
SPARGELCRÈMESÜPPCHEN / KRÄUTERCROÛTONS	6
MANUFAKTUR-RAVIOLI / WEISSE- UND GRÜNE SPARGELSPITZEN / SAN DANIELE SCHINKEN	12
DA HABT IHR DEN SALAT: OCHSENHERZTOMATEN / FRISCHE MANGO / ROTER QUINOA / ESTRAGON-VINAIGRETTE	12
LOW CARB: LAMMKOTELETTS -KNUSPRIG GEBRATEN- / SCHMORTOMATE / GARTENGURKE / DILL-HÜTTENKÄSE	14
KALBSRÜCKENSTEAK / SPARGELGEMÜSE / PETERSILIENKARTÖFFELE / MORCHELRAHM	16
BURGER OF THE WEEK: „SLOOPY JOE“ 180 GR PRIME-BEEF / BACON / TOMATEN GURKEN-RELISH / KNUSPER-ONIONS / SMOKEY MOUNTAIN BBQ SAUCE / FRENCH FRIES	16

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS	STÜCK	5
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN		9
SPANISCHE JAHRGANGS-SARDINEN AUS DEM ATLANTIK, IN DER DOSE SERVIERT - AUCH ZUM TEILEN -		15
TATAR VOM ORGANIC LACHS „NOBU STYLE“, AVOCADO, DAIKON KRESSE, KRUSTENTIER MAYONNAISE		17
SIZILIANISCHE BURRATA, OCHSENHERZTOMATEN, PROSCIUTTO SAN DANIELE, PESTO & VOLLKORNBROTCHIPS		17
GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & EINGELEGTEN KAPERNÄPFELN		17
SALAT „RIZZI“ - FRÜHLINGSSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN		21
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN & FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		27
MANUFAKTUR PASTA -GEFÜLLT MIT SPINAT & RICOTTA-, GEGRILLTE SCAMPI, KRUSTENTIERRAHM & PARMIGIANO		21
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ AUF KARTOFFEL-STAMPF & GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		29
FILET VOM BIG EYE TUNA -RARE GEBRATEN- MIT MANGOLDGEMÜSE UND KARTOFFEL-WASABI-PÜREE		31
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE		27
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING		27
RIBEYE STEAK DAS MIT DEM FETTAUGE (CA. 350 G) DEUTSCHES PREMIUM BEEF**		35
RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 250 G) **		37
<small>**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT: MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES GEMÜSE DER SAISON CREMIGEM KARTOFFELPÜREE JUNGEM BLATTSPINAT³⁾ SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER</small>		
UNSERE GENIALEN EISCREME-SORTEN – QUARK-SAUERKIRSCH / PISTAZIEN / CHOCO-COCONUT	JE GROBE KUGEL	5
AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME		7
TIRAMISU MIT FRISCHEN ERDBEEREN		9
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM		9
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		11
WEIN-EMPFEHLUNG:		
WEISS:	2017 RIESLING TROCKEN SIEGBERT BIMMERLE BADEN	0,10 L 4,40
	2017 „STIGLERS WOLKE SIEBEN“ WEINGUT STIGLER IHRINGEN	0,10 L 4,40
ROSÉ:	2018 ROSÉ MONTROSE CÔTES DE THONGUE FRANKREICH	0,10 L 4,90
ROT:	2017 MONTNEGRE CA SA PADRINA MALLORCA SPANIEN	0,10 L 4,90

DAS LEBEN IST SCHÖN

UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIEREN WIR VON 12:00 BIS 15:00 UHR